

Le samedi 13 février, dîner aux chandelles

25,00€
hors boisson

MENU ST VALENTIN

RECEVOIR DE L'AMOUR,
C'EST EGALEMENT EN DONNER

- *Tatin de foie gras au pain d'épice et compotée de figue
ou
- *Duo de saumon fumé et mariné, crème d'avocat
ou
- *Fricassée de pleurotes et Paris, crème de chourice et verdure

- *Blanc de loup, crème de bisque de homard parfumé au piment d'espelette
ou
- *Suprême de volaille aux écrevisses et ratafia de champagne
ou
- *Pièce de bœuf, infusion de vin et confit de d'échalotes

- *Brick de soumaintrain sur son lit de salade aux noix
ou
- *Fromage blanc de campagne

- *Soufflé glacé au grand marnier, coulis de fruits rouges
ou
- *Moelleux au chocolat au cœur coulant, crème anglaise
ou
- *Coupe de sorbet et fruits au champagne



DIMANCHE 14 FEVRIER 2010, à l'occasion de la
ST VALENTIN

Le restaurant LA VELOVOIE organise un
déjeuner dansant à la
SALLE DES FÊTES DE MATHAUX

Renseignement et réservation : 03.25.92.26.07

ALLO CHEF : 06.62.64.89.30

I Love You



MENU ST
VALENTIN

*Cocktail rouge désir

*Amuse bouche

*Bouchée de pétoncles et queue de crevettes, crème de homard et piment d'espelette

*Dodine de volaille farci aux cèpes, sauce porto

*Écrasée de pomme de terre et brochette de légumes

*Duo de fromage et fromage blanc

*Bouquet de verdure aux noix

*Coussin de fruits rouges et chocolat, crème anglaise

*Vin blanc

*Vin rouge

*Eaux minérales plates et gazeuses

*Café

*Chocolat

1 rose offerte à toutes les dames

Prix de ce déjeuner dansant : 32,50€ TTC